



Frühstückskomponenten

Verschieden Joghurt- und Quarkspeisen, Cerealien, gemischter Aufschnitt und Schinkenspezialitäten, Zwiebelmets, Schnitt- und Weichkäseplatte, hausgemachte Konfitüren, gekochte Eier, Nürnberger-Rostbratwürstchen, Bacon und Kartoffelrösti, Auswahl an Brot, knuspriges Baguette und diverse Brötchen

Kalte Speisen

Antipasti (mediterran eingelegtes Gemüse)
Bremerhavener Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich
Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne
Salat Caprese, Tomate-Mozzarella mit Balsamico
Großes Salatbuffet mit verschiedenen angemachten Rohkostsalaten, dazu diverse Dressings

Warme Spezialitäten

Farger Festtagssuppe, Ofenfrische Entenkeulen an Sauerkirschsaucen,
Winterliches Hirschgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen in Rahm, zarter Braten aus der Truthanbrust in einer Rahmsauce, Bremer Fischauswahl in Senfsauce,
Rotkohl, Rosenkohl mit Speck,
Gemüse der Saison, Kartoffelgratin, geröstete Semmelknödel und Butterreis

Dessert (aus unserer Konditorei)

Hausgemachtes Tiramisu mit Zimt und Kirschen, Zwetschgencreme, Lebkuchenmousse, Schokobrunnen mit frischen Früchten, verschiedene Eisspezialitäten

Getränke

Inklusive Empfangsgetränk

Kaffee, Tee, und A & O-Saft

Preis pro Person: 36,00 €

Kinder 3-13 Jahre: 1,50 € pro Lebensjahr